

Webinars

Næste webinar med **Karen Nørby**. Det foregår **d. 12.12. kl. 19-20**. Karen vil fortælle fra seminaret med David Perlmutter, som var i København her i oktober. Så det bliver både for os, der ikke kunne deltage og for de, der gerne vil have en opsummering.

Mia har holdt to webinars her i september hhv. oktober. Ved det første om "Afgiftning af metaller" var der et teknisk uheld, og er af den grund delt i to lydfile. Det andet webinar var om "Kosttilskud til cancerpatienter".

Alle lydfile, både fra vores årskonference 2017, fra september kurset og alle webinarer ligger nu i Google Drev. Webinars er fuldt tilgængelige for alle medlemmer af DET. Adgang til konferencefile kan tilkøbes ved henvendelse til foreningens sekretær Lotte. Skriv til detforening@gmail.com.

Ajourføringspoint

Webinars giver 1 ajourføringspoint pr. webinar og du skal selv holde styr på hvor mange, du deltager i. Ajourføringspoint (inkl. de fra webinars) fra andet end DET-ajourføring bedes du indsende inden årsskiftet, hvis du ønsker, at vi gemmer dine samlede point i vores "point database". Husk dokumentation med program eller diplom, hvoraf det fremgår, hvor mange point, du har optjent, samt selvfølgelig emne, underviser og sted. Se nærmere i vores ajourføringsregler, som du finder på vores hjemmeside.

Årskonferencen januar 2018

Glæd dig allerede nu til DET's næste tredageskursus. Det bliver igen et år med et spændende program. Vi mangler kun af få en foredragsholder mere på plads, så er alle dagene fyldt ud. Du vil bl.a. igen kunne høre Klaus Sall, som var med sidste år. I år vil han tale om "Proteinnedbrydende bakteriers skadevirkninger". Derudover kommer læge Gunda Jensen og fortæller om at navigere som alternativt interesseret læge mellem diverse love og regler og at se mulighederne.

Og så kommer Mia og fortæller om IFM, Brain og meget andet. Der bliver også et oplæg fra en klient, der har været på ketogen diæt. Med meget mere ...!

Side 2 af 3

Generalforsamling

Sæt allerede nu tid af til foreningens generalforsamling fredag aften kl. 18, d. 26. januar 2018. Der vil som sædvanlig være valg til 2 bestyrelsesposter og valg til både etisk råd og ajourføringsudvalget. Der er hvert år valg af revisorer og valg af suppleanter. Måske har du lyst til at være med?

Af punkter på dagsordenen vil der bl.a. være orientering om den nye RAB-bekendtgørelse og om de nye regler for datasikkerhed og behandling af biologisk materiale (dvs. prøver af kliniske tests, blod, fæces m.v.), som træder i kraft til maj næste år. Det vil berøre alle!

Har du et emne eller et forslag, du gerne vil have behandlet, så skriv til foreningen, så kommer det på dagsordnen.

Boganmeldelse

Vi har fået følgende boganmeldelse fra bestyrelsesmedlem Michall Vinter Mogensen, der skriver om bogen "Kokosolie", hvor den ene forfatter er DET-medlem Charlotte Gylling Mortensen:



Anmeldelse af bogen – i bogserien "Functional foods" fra Muusman Forlag:

Af forfatterne: Sandra Pugliese - autodidakt kok, Anna Iben Hollensberg - speciallæge i alm. medicin mv. og certificeret Functional Medicine Clinical Practitioner og Charlotte Gylling Mortensen – Ernæringsterapeut DET og certificeret Functional Medicine Clinical Practitioner mv.

Bogen er fint redigeret med et kort forord om forfatternes motivation for at skrive bogen.

Via en relativt detaljeret indholdsfortegnelse får læseren hurtigt et overblik over, hvad bogen adresserer og kan hurtigt gå til et relevant afsnit, fx hvis interessen i første omgang blot er en af de mange, meget indbydende opskrifter, der har interesse. Bogen byder på alt fra morgenmad og drikke med kokos – selv bulletproof coffee kommer bogen med gode varianter af, og forslag til kolde og varme retter er der mange af – tilmed en ayurveda inspireret ret og såmænd også en græsk ret, ligesom der er opskrifter på desserter og sødt, der ved første øjekast, og nærlæsning godt kan træffe at være stærkt vanedannende, hvis de havner på tungen.

Side 3 af 3

Retterne, der er flot fotograferet, er mælke og sukkerfri (alm. sukker) men der bliver anvendt mange honning/sirup varianter og med en enkelt undtagelse (stegte minipizzaer), glutenfri.

Ellers indleder forfatterne med et kort historisk oprids af kokosoliens oprindelse og udbredelse. Herefter belyser bogen meget kort kokosoliens kemi. Et længere afsnit omhandler oliens rolle forskningsmæssigt i relation til forskellige udvalgte sygdomme, som kokosolie har været undersøgt i forbindelse med. Afhængig af læserens fokus, kan disse betragtninger til tider godt fremstå som en lidt nørdet kælen om detaljer med mange referencer (144 i alt).

Sidst i bogen har forfatterne skrevet et afsnit om Functional Medicine med overskriften "Mad som Medicin". Her redegør de for en af ernæringsterapien grundpiller, nemlig den holistiske tilgang til patienten (som er det ord de bruger) og 5R-modellen.

Set med ernæringsterapeutiske briller alt i alt en lettilgængelig bog, men som nævnt, læsere med et andet fokus vil måske finde de teoretiske afsnit lidt "akademiske".

15.10.2018 Michall Vinter Mogensen, Ernæringsterapeut DET, Cand.pharm

Med venlig hilsen DET's bestyrelse